



ANGE PART À LA CONQUÊTE DE NOUVEAUX FRANCHISÉS ET DE NOUVEAUX TERRAINS D'INNOVATION

Après avoir fêté ses 15 ans et franchi des étapes symboliques en 2023, ANGE entame cette nouvelle année avec la soif d'innover et de conquérir de nouveaux territoires, humainement, géographiquement et technologiquement. 40 nouvelles boulangeries vont ouvrir leurs portes cette année et des candidats à la franchise sont recherchés dans une vingtaine de villes françaises.

ANGE leur garantit un modèle économique attractif et qui s'est même renforcé au travers des crises et de l'inflation. La marque à l'auréole continue de conquérir des nouveaux clients autour d'occasions sucrées ou salées. L'entreprise investit en parallèle dans sa modernisation avec le déploiement des bornes de commande partout en France, d'un outil unique d'intelligence artificielle pour la prévision des ventes, commandes et... marges !

DES CANDIDATS À LA FRANCHISE RECHERCHÉS DANS PLUSIEURS VILLES

Avec 255 boulangeries à son actif et 150 franchisés, ANGE est aujourd'hui le 1^{er} réseau de boulangerie en Franchise. L'enseigne a d'ailleurs reçu le Trophée de la meilleure franchise de France (catégorie Alimentaire) 2023 et a été élue meilleure chaîne de magasins de l'année (catégorie boulangerie) 2024, pour la 3^e année consécutive.

Pour atteindre le cap des 300 boulangeries ouvertes en 2025, ANGE accélère sur les ouvertures avec 40 nouvelles boutiques attendues cette année, dont des implantations dans toutes les régions de France, allant de Lille à Caen mais aussi Nice, en passant par Quimper, Brest, Libourne, Mâcon ou encore Marmoutier et Châteauroux... sans oublier l'Île-de-France et une implantation à Paris intramuros pour la fin de l'année.

L'enseigne prévoit de poursuivre ses ouvertures à l'étranger (et pas seulement au Canada !) mais aussi d'investir les Outre-mer avec 3 nouvelles boulangeries à La Réunion.



255 boulangeries en France (et 8 au Canada)	150 franchisés	4 000 salariés dans le réseau	+ DE 1 500 baguettes par jour et par boulangerie	+ DE 200 sandwichs par jour et par boulangerie	~ 500€ d'inventus / semaine donnés aux associations
---	--------------------------	--	--	--	---

ANGE REND LA RÉUSSITE ACCESSIBLE AUSSI POUR LES PLUS FAIBLES APPORTS

Nouvel argument de poids pour les candidats à la Franchise, ANGE élargit cette année ses conditions d'entrée et propose désormais, selon les profils et le niveau d'apport personnel des candidats (et ce dès 10 K€), plusieurs formules d'accès à l'enseigne.

UN MODÈLE ÉCONOMIQUE RÉSISTANT ET UNE REPRISE RASSURANTE EN 2023

Avec un chiffre d'affaires de 340 M€ en 2023 (+ 23 % versus 2022 et + 11 % en comparable), ANGE prouve qu'elle a su faire face aux différentes crises et pérenniser son concept. Son

expérience de 15 ans en tant que franchiseur, l'agilité de son modèle et sa culture de la franchise lui permettent de présenter un modèle économique éprouvé et résistant aux futurs franchisés :

	2021	2022	2023
CA (K€)	1330	1370	1465
Taux de marge brute	69 %	65 %	68%
Résultat net après impôt (K€)	90	40	90

« Notre modèle économique est très attractif pour les candidats à la franchise. Malgré les différentes crises éprouvantes, notre modèle s'est renforcé. Nous avons, sur 2023, continué à conquérir de nouveaux clients, aussi bien en snacking, en pain, que sur des moments comme le petit-déjeuner par exemple »

François Bultel, co-fondateur et Président de ANGE

L'innovation comme moteur

Depuis quelques mois, ANGE déploie la solution innovante et unique Helean qui, grâce à l'IA, aide les franchisés à la gestion de leur boulangerie pour développer le commerce. L'outil permet en effet d'obtenir des prévisions de ventes, des propositions de production et la gestion des commandes fournisseurs. Des propositions nouvelles et parfaitement adaptées (à la baguette près parfois !) qui permettent de gagner plusieurs points de marge par boulangerie et d'optimiser les inventus.

Voir la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=Op2hE-jvWmw>

En 2024, ANGE décide d'installer des bornes de commande dans une grande partie de ses boulangeries. « Il s'agit de proposer un outil innovant mais que connaissent déjà bien les clients pour la commande en boulangerie. L'objectif étant de gagner encore en fluidité au moment du rush. C'est un concept encore peu déployé dans les boulangeries françaises dans lesquelles nous avons plus l'habitude de commander au comptoir. Plusieurs mois de tests dans nos boulangeries pilotes nous ont convaincus de franchir le pas ! », explique François Bultel.



ANGE vous donne rendez-vous
au salon Franchise Expo,
du 16 au 18 mars 2024,

à Paris Porte de Versailles
Hall 1 I Stant P110 – Q 111

Vous pourrez notamment rencontrer François Bultel,
co-fondateur et Président de ANGE

Et l'équipe ANGE se tient disponible tout au long du salon
pour répondre à vos questions

Pour prendre un rendez-vous presse, inscrivez-vous
auprès des contacts ci-dessous.